



UGLY FRUITS NOT!

“Ugly” fruits and vegetables... NOT! Ein innovatives Bildungsangebot zu nachhaltigem Konsum und der Verringerung von Lebensmittelverschwendung

Projekt nr. 2021-2-PL01-KA220-VET-000050880



WARUM VERSCHWENDEN WIR SO VIELE LEBENSMITTEL?

»»» WEITERE INFORMATIONEN...

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) schätzt, dass jährlich rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel verschwendet werden, was etwa einem Drittel der Gesamtproduktion entspricht. Hier sind einige der Hauptgründe für dieses Phänomen:

1. Überproduktion:

- In vielen Fällen rechnen Lebensmittelhersteller mit einer größeren Nachfrage als tatsächlich eintrifft. Überproduktion kann zu Überangebot und Verschwendung führen, wenn Produkte nicht gekauft werden.



WEITERLESEN «««

2. Qualitäts- und Aussehensstandards:

- Verbraucher erwarten oft eine hervorragende Qualität und ein perfektes Aussehen von Lebensmitteln. Produkte mit kleineren Mängeln können sowohl von Herstellern als auch von Verbrauchern abgelehnt werden, was zu Lebensmittelverschwendung führt.

3. Mindesthaltbarkeitsdaten:

- Mindesthaltbarkeitsdaten werden oft missverstanden. Den Verbrauchern fehlt möglicherweise das Bewusstsein dafür, dass viele Produkte auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch sicher verzehrt werden können.



WARUM WOLLEN DIE KUNDEN KEIN HÄSSLICHES GEMÜSE/FRÜCHTE KAUFEN?

ES GIBT MEHRERE FAKTOREN, DIE EINFLUSS DARAUF HABEN KÖNNEN, WARUM MENSCHEN DEN KAUF VON „HÄSSLICHEM“ OBST UND GEMÜSE, ALSO SOLCHEN MIT UNGEWÖHNLICHER FORM, GRÖSSE ODER ÄUSSEREM ERSCHEINUNGSBILD, OFT MEIDEN:

➤➤➤ DER EINFLUSS VON SOCIAL MEDIA UND WERBUNG

Die Gesellschaft ist in den sozialen Medien stark mit idealisierten Bildern von Lebensmitteln konfrontiert, in denen nur perfektes, schönes Obst und Gemüse präsentiert wird. Dies weckt Erwartungen an das Erscheinungsbild von Produkten.

➤➤➤ MANGELNDES BEWUSSTSEIN FÜR GESCHMACKSQUALITÄT

Manche Verbraucher sind sich möglicherweise einfach nicht bewusst, dass hässlicheres Obst und Gemüse genauso lecker, gesund und wertvoll ist wie ihre attraktiveren Gegenstücke.

➤➤➤ UNWISSENHEIT ÜBER DEN ZWECK DER ÜBERRASCHUNGEN DER NATUR

Kunden sind sich möglicherweise nicht darüber im Klaren, dass Produkte in der Natur häufig in Form und Aussehen variieren. Die Erwartung perfekter Früchte kann auf mangelnde Kenntnis natürlicher Prozesse zurückzuführen sein.



STATISTIK:

- Lebensmittelverschwendung im Maßstab der Europäischen Union: jährlich werden in der EU rund 88 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet, das sind etwa 173 kg pro Einwohner.
- Verschwendung auf Haushalts-ebene: Haushalte sind für etwa 53 % der gesamten Lebensmittelabfälle verantwortlich.



»»» LÄNDER UND INSTITUTIONEN

Das Projektkonsortium besteht aus 8 Partnerinstitutionen (drei Universitäten und fünf Nichtregierungsorganisationen) aus sieben Ländern.



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

Wrocław University of Environmental and Life Sciences - Poland



Universität Paderborn – Deutschland



UNIVERSIDADE
LUSÓFONA

Cofac Cooperativa de Formacao e Animação Cultural – Portugalia



Stando LTD - Cyprus



Innovation Hive - Griechenland



ARID Association - Poland



Inercia Digital SL - Spain



Pnevma LLC - Bulgaria

SCHON BALD...



- Bereitstellung des E-Learning-Kurses und des Handbuchs auf der Projektwebsite in den Landessprachen der Projektpartner – Februar 2024
- Schulung – 26. Februar – 1. März 2024 in Krakau (Polen)
- Abschlusstreffen der Partner – 29.-30. April in Sofia (Bulgarien)

MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie die
UglyFruits NOT Website
<https://www.uglyfruitsnot-erasmusproject.upwr.edu.pl>
/ follow our social media
media.

Viele Grüße,
Ihre Projektpartner